

Rezept

Penne «Seaweed Style» mit Crevetten und Seaweed Herbed Salt

NR: 3 Fisch

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 50 Minuten

Zutaten:

280g Penne
 1x Salz
 Wenig Olivenöl
 12 Stk Crevetten roh, geschält (z.B Black Tiger)
 1dl Weisswein
 Wenig Olivenöl
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 kl. Zucchini
 3-4 dl Rahm
 Wenig Hühnerboullionpaste
 16 Stk Dattel Tomaten
 1x Seaweed Herbed Salt
 wenig Parmesansplitter



Zubereitung:

1. Penne im siedenden Salzwasser al dente kochen. Abschütten und mit wenig Olivenöl vermischen, beiseitestellen.
2. Datteltomaten halbieren und Zucchini in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden.
3. Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Crevetten mit Seaweed Herbed Salt würzen. Die Crevetten jetzt kurz, aber heiss anbraten und herausnehmen.
4. Hitze etwas reduzieren und in der gleichen Pfanne Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini in etwas Olivenöl andünsten. Knapp weich garen und dann mit Weisswein ablöschen kurz einköcheln lassen.
5. Rahm und Hühnerboullionpaste dazugeben und etwas köcheln lassen.
6. Penne hinzugeben alles gut mischen. Sauce je nach Belieben evt. noch etwas mit Maisstärke abbinden.
7. Sobald alles heiss ist, die Crevetten und die Tomaten dazugeben und vermischen.
8. Zum Schluss mit Seaweed Herbed Salt abschmecken.

Anrichten, Genasen.